TRAMONTINA

by Breville

CENTROS DE DISTRIBUIÇÃO	ESCRITÓRIOS REGIONAIS DE VENDAS
Sul - Fone: (54) 3461.7700	Porto Alegre - Fone: (51) 2101.5000
Sudeste - Fone: (11) 4197.1266	Curitiba - Fone: (41) 2111.9110
Planalto - Fone: (62) 3272.2100	Belo Horizonte - Fone: (31) 3223.4026
Nordeste - Fone: (71) 3215.8266	Rio de Janeiro - Fone: (21) 2224.5004
Norte - Fone: (91) 4009.7700	Recife - Fone: (81) 3128.5500

Devido às melhorias realizadas, os produtos ilustrados neste manual podem ter pequenas variações em relação ao produto real.

Troque as peças de reposição somente em Assistência Técnica autorizada pela Tramontina. Consulte a lista através do site: www.tramontina.com.br/assistencia-tecnica

A Tramontina oferece 1 ano de garantia para defeito de fabricação. A garantia será válida mediante a apresentação da nota fiscal.

Este produto atende as especificações da Portaria INMETRO nº 371.

TRAMONTINA FARROUPILHA S.A.
Rod. RS 122, km 61 - 95180-000
Farroupilha - RS - Brasil
CNPJ 87.834.883/0001-13
Indústria Brasileira
www.tramontina.com
69034/011 - 012
BGR200 BSSBRZ/1 - 2

TRAMONTINA

by Breville®

Adjusta Grill

Manual de Instruções

CONTEÚDO

Na Tramontina, nós nos preocupamos muito com a segurança. Criamos e fabricamos nossos produtos colocando a sua segurança, nosso prezado cliente, em primeiro lugar. Além disso, pedimos a você que tenha cuidado ao usar qualquer aparelho elétrico e siga as precauções abaixo.

MEDIDAS DE SEGURANÇA

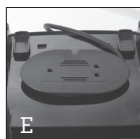
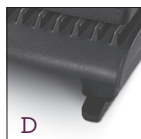
ANTES DE USAR, LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES E AS GUARDE PARA CONSULTAS FUTURAS

- Antes de usar o grill pela primeira vez, leia cuidadosamente todas as instruções e as guarde para consultas futuras.
- Remova e descarte com segurança todos os materiais da embalagem e etiquetas promocionais antes de usar o aparelho pela primeira vez.
- Para eliminar o risco de asfixia em crianças pequenas, remova e descarte com segurança a tampa de proteção encaixada no plugue de alimentação deste aparelho.
- Não coloque o grill perto das bordas do balcão ou da mesa durante a sua utilização. Assegure-se de que a superfície esteja nivelada, limpa e livre de água e outras substâncias.
- Não use o grill dentro da cuba da pia.
- Não posicione o grill perto ou sobre queimadores a gás, elementos elétricos quentes, ou em locais nos quais possa entrar em contato com o forno aquecido.
- Posicione o grill a uma distância mínima de 20 cm de paredes, cortinas, tecidos e outros materiais sensíveis ao calor.
- Sempre use o grill em superfícies estáveis e resistentes ao calor. Não o utilize sobre superfícies cobertas com tecidos ou perto de cortinas ou outros materiais inflamáveis.
- Antes do uso, sempre se assegure de que o grill esteja montado corretamente. Siga as instruções fornecidas neste manual.
- O aparelho não deve ser operado por meio de timers externos ou sistema separado de controle remoto.
- A tampa e a superfície externa atingirão temperaturas altas durante o funcionamento do eletrodoméstico.
- Quando o aparelho estiver em funcionamento e algum tempo após o seu uso, as superfícies acessíveis estarão quentes.
- Não coloque outros objetos sobre o grill quando a tampa estiver fechada, quando ele estiver em uso e quando estiver armazenado.
- Antes de limpar, movimentar e guardar o aparelho, ou se ele não estiver em uso, sempre coloque o botão de controle de temperatura variável na posição SANDUÍCHE, desligue o grill da tomada, desconecte o cabo de alimentação e deixe o aparelho esfriar completamente.
- Mantenha o grill limpo. Siga as instruções de limpeza fornecidas neste manual.

MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES PARA TODOS OS APARELHOS ELÉTRICOS

- Desenrole totalmente o cabo de alimentação antes do uso.
- Não deixe que o cabo fique pendurado na borda de balcões ou mesas, entre em contato com superfícies quentes ou forme nós.
- Para evitar choques elétricos, não mergulhe o cabo, o plugue ou o aparelho na água ou em qualquer outro líquido.
- O aparelho não se destina ao uso por pessoas (incluindo crianças) com capacidades física, sensorial ou mental reduzidas ou sem experiência e conhecimento, a menos que elas sejam supervisionadas ou recebam instruções sobre o uso do aparelho de uma pessoa responsável por sua segurança.
- Supervisione as crianças para garantir que elas não brinquem com o aparelho.
- Recomenda-se a inspeção regular do aparelho. Para evitar qualquer perigo, não use o aparelho se o cabo, o plugue ou o próprio aparelho apresentarem qualquer tipo de dano.
- Este aparelho se destina apenas ao uso doméstico. Não utilize este eletrodoméstico para nada além do seu uso previsto. Não o utilize em veículos ou barcos em movimento. Não o utilize ao ar livre. O uso incorreto do mesmo pode causar ferimentos.
- Recomenda-se a instalação de um dispositivo de corrente residual (disjuntor) para fornecer proteção adicional no uso de aparelhos elétricos. Aconselha-se a instalação de um disjuntor com uma corrente operacional residual nominal não superior a 30 mA no circuito elétrico que fornece energia ao eletrodoméstico. Consulte o seu eletricista para obter uma opinião profissional.
- Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou pelo agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

CONHEÇA O SEU PRODUTO

A. **Chapa superior articulada flutuante**
Ajusta-se automaticamente a carnes, frutos do mar, verduras, legumes e sanduíches de qualquer espessura.

B. **Chapas de cozimento antiaderentes duráveis**
Dispensa o uso de óleo.

C. **Bandeja de gotejamento removível**
Lavável em lava-louça.

D. **Pés antiderrapantes com angulação ajustável**

E. **Conveniente porta-fio na base**

F. **Botão de controle de temperatura variável**
Ideal para grelhar e preparar sanduíches.

G. **Corpo em aço inox escovado**

H. **Luzes LIGAR|DESL. e PRONTO** Indicam quando o grill está aquecendo ou quando está pronto para o uso.

I. **Clipe de controle de altura ajustável para grelhar em 7 posições**
Para se ajustar a lanches quentes abertos e às suas preferências para grelhar.

J. **Braços em metal fundido de alta resistência**
Para durabilidade e força.

K. **Chapas para grelhar inclinadas e com nervuras, para que a gordura escorra durante o preparo**

ANTES DO PRIMEIRO USO

Antes de usar o seu grill pela primeira vez, remova e descarte com segurança todos os materiais da embalagem ou etiquetas promocionais. Verifique se as chapas de cozimento estão limpas e livres de poeira. Se necessário, limpe-as com um pano macio e úmido. Seque-as por completo.

OBSERVAÇÃO

Ao usar o grill pela primeira vez, você pode notar a emissão de uma fina nuvem de fumaça. Isso acontece devido ao aquecimento de alguns componentes. Não há razão para se preocupar.

Este aparelho pode ser usado como grill para dourar carnes, verduras e legumes, ou como sanduicheira para tostar pães e focaccias. Ele também conta com um recurso de controle de altura ajustável que lhe permite fixar a chapa superior em uma série de posições acima da chapa inferior.

PARA USAR COMO GRILL

1. Insira o plugue de alimentação em uma tomada e ligue o aparelho. A luz vermelha de LIGAR|DESL. se acenderá.
2. Posicione o controle de temperatura variável na posição DOURAR para um aquecimento veloz. Deixe o grill preaquecer com a chapa de cozimento superior na posição fechada até que a luz fique verde. A luz PRONTO se acenderá.
3. Neste intervalo, prepare os alimentos a serem grelhados. Quando o grill estiver preaquecido, posicione os alimentos na chapa de cozimento inferior, sempre em direção à parte traseira da chapa de cozimento inferior.

OBSERVAÇÃO

O grill pode ser usado para preparar alimentos na posição aberta ou fechada.

4. Feche a chapa superior do grill. Esta chapa tem uma articulação flutuante projetada para exercer pressão por igual sobre os alimentos. A chapa superior deve estar completamente abaixada para fazer as marcas de grelha nos alimentos escolhidos.

5. O tempo de cozimento dependerá do alimento que estiver sendo preparado.
6. Quando o alimento estiver pronto, use a alça para abrir o grill e erguer a chapa de cozimento superior. Remova o alimento com a ajuda de uma espátula de plástico ou de madeira. Nunca use pinças de metal ou facas, pois elas podem danificar o revestimento antiaderente.

OBSERVAÇÃO

Sempre deixe que o grill preaqueça até que a luz verde PRONTO se acenda.

ATENÇÃO

Antes do uso, desenrole totalmente o cabo de alimentação do porta-fio.

PARA USAR COMO SANDUICHEIRA

1. Insira o plugue de alimentação em uma tomada e ligue o aparelho. A luz vermelha de LIGAR|DESL. se acenderá.
2. Posicione o controle de temperatura variável na configuração SANDUÍCHE. Deixe o grill preaquecer com a chapa de cozimento superior na posição fechada até que a luz verde PRONTO se acenda.
3. Durante este intervalo, prepare o sanduíche. Quando o grill estiver preaquecido, posicione o sanduíche na chapa de cozimento inferior, sempre em direção à parte traseira.

OBSERVAÇÃO

O grill pode ser usado para preparar alimentos na posição aberta ou fechada.

4. Feche a chapa de cozimento superior. Esta chapa tem uma articulação flutuante projetada para exercer pressão por igual sobre o sanduíche. A chapa superior deve estar completamente abaixada para preparar sanduíches.
5. O tempo exato de aquecimento será uma questão de gosto. Ele também dependerá do tipo de pão e de recheio usados.
6. Quando o sanduíche estiver pronto, use a alça para abrir o grill e erga a chapa de cozimento superior. Remova o sanduíche com a ajuda de uma espátula de plástico ou de madeira. Nunca use pinças de metal ou facas, pois elas podem danificar o revestimento antiaderente.

USO DO RECURSO DE CONTROLE DE ALTURA AJUSTÁVEL PARA GRELHAR

O recurso de controle de altura ajustável permite que você fixe a chapa superior em uma série de posições acima da chapa inferior. Isso permite que o seu grill seja usado para grelhar ingredientes delicados, como peixes e pães para hambúrguer, sem esmagá-los. Ele também pode ser usado para tostar sanduíches quentes abertos e lanches, para os quais não é necessário aplicar o peso da chapa superior.

1. Posicione o controle de temperatura variável nas configurações DOURAR ou SANDUÍCHE e deixe que o grill preaqueça até que a luz verde PRONTO se acenda.
2. Posicione os alimentos a serem grelhados ou o sanduíche a ser aquecido na chapa inferior.
3. Mova o clipe de controle de altura ajustável no lado direito do grill até a altura desejada.

4. Abaixe lentamente a chapa superior até que ela se apoie no clipe de controle de altura ajustável.
5. A chapa superior irradiará o calor desejado para grelhar delicadamente os alimentos ou para derreter ingredientes como queijo. O tempo para grelhar ou tostar será uma questão de gosto. Ele também dependerá da altura da chapa superior.

OBSERVAÇÃO

O grill pode ser usado para preparar alimentos na posição aberta ou fechada.

USO DOS PÉS ANTIDERRAPANTES DE ANGULAÇÃO AJUSTÁVEL

O seu grill é equipado com pés reguláveis exclusivos, projetados para nivelar a chapa inferior ao preparar alimentos como linguiças. Isso garante que elas não rolem da chapa, mantendo, ao mesmo tempo, a drenagem da quantidade máxima de gordura durante o preparo.

BOTÃO DE CONTROLE DE TEMPERATURA VARIÁVEL

O grill tem um botão de controle de temperatura variável que permite o preparo de uma série de alimentos. Com o botão na posição DOURAR, a temperatura está corretamente ajustada para grelhar carnes e outros alimentos.

Com o botão na posição SANDUÍCHE, a temperatura está corretamente ajustada para tostar sanduíches.

O botão de controle de temperatura variável permite que você selecione uma configuração adequada aos alimentos que estão sendo preparados.

Antes de limpar, desligue o grill e remova o plugue da tomada. Deixe que o grill esfrie antes de limpá-lo. É mais fácil limpar o grill quando ele está levemente morno.

Limpe o seu grill após cada uso, para evitar o acúmulo de alimentos assados.

Para remover os resíduos de alimentos, limpe as chapas de cozimento com um pano macio. Para remover resíduos de alimentos assados, aplique um pouco de água morna misturada com detergente e limpe com uma esponja plástica não abrasiva.

LIMPEZA DA BANDEJA DE GOTEJAMENTO

Remova e esvazie a bandeja de gotejamento após cada uso e lave-a com água morna e sabão. Evite usar esponjas ou detergentes agressivos, pois eles podem danificar a superfície. Enxágue-a e seque-a por completo com um pano limpo e macio e recoloque-a no lugar. Ela também pode ser lavada na lava-louça.

REVESTIMENTO ANTIADERENTE DURÁVEL

O uso de superfícies antiaderentes para cozinhar minimiza a necessidade de óleo, os alimentos não grudam e a limpeza é mais fácil. Se ocorrer qualquer perda de cor, ela afetará apenas o aspecto do grill, e não o desempenho de cozimento. Ao limpar o revestimento antiaderente, não use esponjas de metal (ou outros materiais abrasivos). Lave com água morna e sabão. Remova os resíduos mais resistentes com uma esponja plástica não abrasiva ou com uma escova de limpeza de nylon.

OBSERVAÇÃO

As chapas de cozimento são revestidas com uma superfície antiaderente. Não use produtos abrasivos.

ARMAZENAMENTO

Para guardar o seu grill:

1. Desligue o grill e retire o cabo de alimentação da tomada.
2. Deixe o grill esfriar completamente.
3. Deslize o clipe de controle de altura em direção à alça dianteira para a posição TRAVADA, para que as chapas superior e inferior permaneçam fechadas.
4. Reponha a bandeja coletora removível no seu lugar correto.
5. Enrole o cabo de alimentação no porta-fio sob o grill.
6. Guarde em uma superfície plana, seca e nivelada.

OBSERVAÇÃO

O clipe de armazenamento não deve ser usado para tentar segurar a chapa superior quando houver alimentos no grill.

ATENÇÃO

Não mergulhe nenhuma peça do grill na água ou em qualquer outro líquido.